송준영 시인과 禪詩 깊이 읽기

13. 하늘엔 구름 병속엔 물

몸은 연마하여 학과 같이 되었으니
鍊得身形似鶴形
천 그루 솔 밑 두어 권 경
千株松下兩函經
내가 도를 물으니 아무 말씀 없이
我來問道無餘說
푸른 하늘엔 구름 병 속엔 물
雲在靑天水在甁

－이고(李翺)

낭주자사 이고는 약산(藥山惟嚴, 745~828)의 덕화를 오래 전부터 듣고 흠모하여 산사에서 내려오셔서 설법하여 줄 것을 자주 간청했다.

그러나 약산이 끝내 하산하지 않자, 산사에 직접 찾아갔으나 선사가 경을 보면서 돌아보지도 않았다. 시자가 스님께 '태수가 왔다'고 아뢰었다.

약산이 미동도 하지 않자 태수는 성질이 나서 "얼굴을 보는 것이 이름을 듣는 것 보다 나을 게 없군" 하며 무안을 쏘아보내자, 약산이 "어째서 태수는 귀만 귀히 여기고 직접 보는 눈을 천히 여기시오?" 하니, 이고가 약산에게 "어떤 것이 도냐?" 라고 물었다.

설법을 청하며 道의 정의 묻는 이고에게
약산은 하늘과 땅을 가리키며 詩句 읊어
"구름은 하늘에 있고 물은 병안에 있네"

약산은 아무 말 없이 손을 들어 하늘과 땅을 가리키면서 "알겠습니까?" "모르겠습니다."

선사가 이어서 "구름은 하늘에 있고 물은 병 안에 있네."(雲在靑天水在甁)
(<선문염송>9권 335칙 '雲在')

도(道)를 이렇게 기표와 기의가 알맞으며 미적인 시구로 즉시 읊을 수 있다는 것이 놀랍고, 또한 오늘 우리가 이런 선구를 만날 수 있다는 것이 큰 행운이다. 이고는 이 아름다운 선게를 듣고 환희심과 수치심으로 뒤범벅이 된 채, 절을 하고 시를 지어 올렸다.

'송림 우거진 숲, 아무렇게나 짠 경상 위에 두어 권의 경전/그 앞 그림자는 솔가지와 솔잎, 조는 듯 일렁이는 바싹 마른 노스님/세속에 찌든 나, 도가 뭐냐고 물으니/푸른 하늘엔 구름, 병 속엔 맑은 물'

착어 : 그렇다. 누군가 빠뜨린 외짝 버선.

약산이 보여준 아름답고 매혹적인 선게 '운재청천수재병(雲在靑天水在甁)'에, 후세 선장들이 보고 읊은 게송 한 수를 음미하자. 또 그가 뒷사람을 위해, 죽음으로 펼치는 장면을 보면서 이 장을 마무리 한다.

구름은 하늘에 있고 물은 병에 있으니
雲在靑天水在甁
눈빛 가리키는 곳마다 깊은 구덩이 일세
眼光隨指落深坑
개울물 거품은 추위의 고통을 못 견디어
谿花不耐風霜苦
깊은 바다로 간다고 은근히 속삭이네
說與深深海底行

－무진거사

착어 : 은근히 속삭이는 개울물 소리 듣지 말라. 저, 무진노인의 꼬드기는 소리야. 그저 구름은 하늘에 있고, 물은 병에 있다네.

장엄한 낙조다. 후학을 가르치기 위해 죽음조차 입체적으로 펼치니, 790년 11월 6일 임종하기 직전 약산은 대중을 향해 외쳤다.

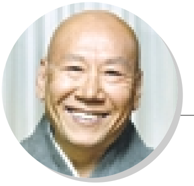
"법당이 쓰러진다. 법당이 쓰러진다."(法堂倒 法堂倒)

대중이 모두 기둥을 버티니, 선사께서 손을 흔들면서 마지막 말을 한다.

"그대들은 나의 뜻을 모르는군, 모르는군…"(<경덕전등록> 제14권 '약산유엄선사')

활구법문을 마지막으로 입적한다. 수명은 84세. 법랍은 65세였다.

법제자로는 운암 담성과 선자 덕성, 도오 종지가 있다.



사찰음식의 모든 것

정산 스님 산촌 대표 · 동산불교대 사찰음식학과장

⑬고수무침

사찰음식에 많이 사용되는 고수는 중국에서는 '향채(香菜)'라 하여 거의 모든 음식에 넣어 먹을 정도로 사랑 받는 야채입니다.

고수는 호유실 혹은 빈대풀이라고도 하는데, 옛날에는 사찰에서만 재배하여 먹었다고 합니다. 근래에 와서는 민가에서도 재배하며 중국음식이나 동남아음식에 많이 쓰입니다. 일반적으로 고수는 사찰이나 일부 지역에서만 먹는다고 알고 있는데, 사실 고수는 전 세계적으로 널리 쓰이는 향신료 중 하나입니다. 인도, 태국에서는 카레나 수프에 향신료로 넣기도 하고, 유럽에서는 소스를 만드는 향료로 사용합니다. 우리나라의 사찰에서는 생으로 무쳐 먹는 걸 제일 좋아하며 상추쌈에 섞어 먹기도 하고 다져서 참기름과 깨소금을 넣어서 고수장을 만들어 밥에 비벼 먹기도 합니다.

음식 뿐 아니라 향신료로 널리 애용
고수열매는 위장 장애·기침에 효과

고수는 고대 그리스나 로마에서 약초로 널리 쓰였다고 합니다. 히포크라테스도 고수의 씨가 복통이나 현기증 등을 치료하는데 좋다고 했을 정도입니다. 고수 씨는 탄수화물을 소화하는 효과가 뛰어나므로 고대 로마 때부터 빵이나 과자를 구울 때 함께 넣었으며, 빻아서 그 향기를 마시면 현기증이 치료되고, 유럽에서는 강장 효과가 뛰어나다 하여 차나 수프로 만들어 환자에게 먹게 하기도 했습니다.

고수는 냄새가 심하게 나서 처음 접하는 사람은 역겨움을 느끼지만, 습관이 되면 오히려 이것 없이는 음식을 먹지 못하게 될 정도라고 합니다. 중국에서는 고수 열매를 먹으면 불로불사(不老不死)한다는 말이 있고 한방에서는 '호유실'이라고 하여 위장을 튼튼하게 하고 소화를 잘 되게 하며, 기침을 멎게 하고, 입 냄새를 없애며 상처를 치료하는데 씁니다. 잎이 푸를 때는 냄새가 나지만, 황갈색으로 익은 열매에서는 달콤하고 매혹적인 향기가 납니다.

일본에서는 '고엔도로'라 하여 생선이나 고기를 요리할 때 흔히 쓰지만, 우리나라에서는 먹는 사람이 드문 채소이기도 합니다.

고수무침

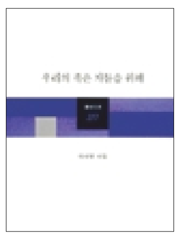
재료 : 고수, 감자, 깨소금, 참기름, 소금

만드는 법

① 고수는 씻어서 5cm 길이로 썰어둔다.
② 감자는 껍질을 벗기고 곱게 채를 쳐서 찬물에 한번 헹군 다음 불에 뜨겁게 달구어진 프라이팬에 참기름을 두르고 잘 볶는다.
③ 익은 감자에 고수를 넣고 숨이 죽을 정도만 살짝 볶은 뒤 깨소금을 넣고 소금으로 간을 맞춘다.
④ 참기름을 약간 넣어서 고루 섞은 다음 그릇에 담아낸다.

공광규 시인과 시집 즐겨 읽기 ⑬

우리의 죽은 자들을 위해
이시영 | 창비,2007 | 6천원



불교…노동…인생의 재료로 빚은 詩

이시영은 1949년 전남 구례에서 태어나 1969년 중앙일보 신춘문예에 시조가 같은 해 월간문학 신인문학상에 시가 당선되어 등단했다.

그는 지금까지 첫 시집 <만월> 이후 모두 11권의 시집을 발간했다. 그는 초기에 짧은 운문시를 주조로 써왔으나 최근에 이르러 이야기가 담긴 짧은 산문시로 긴장과 인식에 이르는 독특한 시 어법을 창안하여 사용하고 있다.

필자는 이를 단형산문시라고 부르고 싶다. 이번 시집에는 창작자가 후기에서 밝혔듯이 다른 사람의 글이나 기사에서 인용하거나 일화를 차용한 것들이 많다.

그의 시에 외국인 노동자, 수녀, 시인, 탐험가, 화가, 소설가, 정치가, 과학자 등이 주인공으로 등장하며 염소, 양, 펭귄, 다람쥐, 고양이, 거북이, 강아지, 삵, 야크, 고라니 등이 등장한다. 봄동을 비롯한 식물에서 음식, 레바논에서 카슈미르까지 외국의 지명과 전쟁과 정치 일화를 시에 차용한다.

시인은 이러한 인유의 방법을 통하여 환경, 생태, 정치, 인권, 노동, 연애, 인생을 주제로 드러낸다. 그리고 불교적 제재를 채용한 시도 몇 편 발견된다.

달라이 라마께서 인도의 다람살라에서 중국의 한 감옥에서 풀려난 티베트 승려를 친견했을 때의 일이라고 한다. 그동안 얼마나 고생이 심했느냐는 물음에 승려가 잔잔한 미소를 띠며 대답했다고 한다. "하마터면 저들을 미워할 뻔했습니다." 그러곤 무릎 위에 올려놓은 승려의 두 손이 가만히 떨렸다.

－'친견' 전문

정치범으로 감옥생활을 한 승려가 자신을 억압한 중국 당국을 미워할 뻔했다는 것에서 성직자의 초월적인 용서와 넓은 아량을 생각하게 된다. 그러나 이 시의 초점은 용서가 아니다.

자신을 억압한 저들을 용서한다고 하면서도 손이 가만히 떨렸다는 것이다. 누가 성내어도 성냄으로 갚지 말고 악에 대하여 악한 마음을 내지 않는 것이 부처님을 따르는 성직자의 올바른 자세일 것이다.

그러나 성직자라고 해서 누구나 다 부처님의 경지에 근접한 것은 아닐 것이다. 용서를 했다면서 손을 떠는 승려를 통해 인간성을 초극하려는 승려의 긴장과 시의 긴장을 맛보게 된다.

그의 시에는 충북 청원에서 외롭게 죽음을 맞고 떠나는 이들을 보살피는 스님 이야기가 나오고('어느 스님'), 유마거사의 말씀도 나오며('가지런히'), 개심사 가는 길에 만난 덤 불 속에서 수북이 빛나는 똥 무더기('미소')를 만난다.

그리고 다음 시와 같이 히말라야 산록에 있는 아름다운 사원 봄 풍경을 그리기도 한다.

봄이 되자 히말라야 산록의 야생 영양 네 마리가 치리겐타 사원(寺院) 근처까지 내려와 있다. 그런데 자세히 보니 겨울 동안의 수염을 깨끗이 밀고 마당에 나와 비질하는 어린 스님들의 이마에도 작고 새파란 뿔들이 돋아 있는 것이 아닌가. 설산을 녹이고 흘러온 거울 같은 계곡의 물결 위로 이따금씩 팔뚝만한 송어가 뛰었다.

－'사원 근처' 전문

삼원국제선원 여름수련회

깨달아 인가받은 78대 선사님께서 상주하시는 정법도량,
삼원국제선원이 대웅전 건립 후 첫 수련회를 개최합니다.
국내 초유로 이루어지는 법융선사 심명 법문을
전강대선사님의 인가를 받은 명안종사,
대원 문재현 선사님의 생생한 육성으로 들으실 수 있습니다.
정법의 향취에 취해 생사해탈하여 영원한 복락을 누릴
인연을 심으시기 바랍니다.
삼원국제선원의 수련회는 종파와 종교를 초월합니다.
어떤 종교, 종파에 속해 있더라도 상관없이 다만 깨달음에
대한 소망이 있다면 누구라도 참여하실 수 있습니다.
※수련회로 인해 8월 첫째주 일요일 서울선원 선가귀감 법문은 쉽니다.
수련회 당일은 광릉내 707번 종점에 오셔서 031-531-8805로 전화주세요
일 시 : 2007년 8월 2일(목) ~ 8월 5일(일)
회 비 : 60,000원(농협 100083-56-142307 예금주 : 위일석)
입금하시고 011-9024-1445로 성명/입금자명/연락처 알려주세요.
문의처 : 011-9024-1445 / 02-3494-0122 / 011-785-0122
홈페이지 : www.zenparadise.com

[생활명상서]
명상 그 푸른 눈의 지혜
－다양한 명상법과 수련방법 안내－
고목 지음
신국판 276쪽
₩10,000
(주)도서출판 미르아이

〈머리글 중에서〉
'형상'과 '이름'에 집착함이여
그 거짓됨을 알지 못한채
오로지 밖으로만 구하여
탐진치는 더욱 강렬해지고
신구의(身口意) 3업은 더욱 거친 모습으로
감각과 말초(末梢)의 색성향미촉법(色聲香味觸法)을 좇아
사람은 하루가 다르게 더욱 흉악해진다
참되지 못한 망령됨과
순수하지 못한 혼탁함으로
중생은 부끄러운 줄도 모르게 되어
아! 의타기성(依他起性)은 실종되고
원성실성(圓成實性)은 매몰되도다.

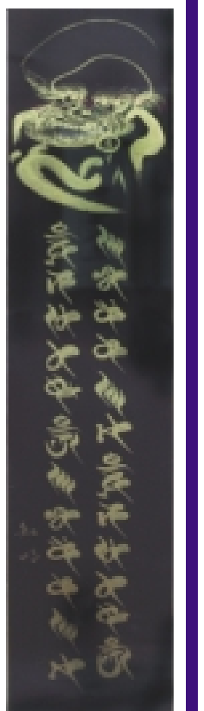
인류는 2분법적 지식과 局所科學에 의지하여 일로 번영을 추구해 왔으나 끝내 '안'과 '밖', '정신'과 '물질' 양면에 걸쳐 共滅的재앙을 목전에 초래하고 말았다.

〈과연 末法現代는 그 무엇으로 살길을 찾을 것인가?〉

구입문의
－유명서점 · 불교서점
－총판 : (02) 3672-7181
－유식사상연구회 : (055) 353-6142, 010-2356-6142

바로 그달마도
신비한 영험이 깃든 지명스님 달마도
"영험한 기운이 충만한 지명스님 달마도와 함께 삶의 희망을 키워보십시오"

지명스님



지장보살 가피입은 신비의 달마도와의 특별한 인연으로 지명스님은 오늘도 수도 정진하는 가운데 청정하고 정갈한 공간에서 달마도를 원력삼아 고단한 우리네 삶에 광명의 빛으로 다가오고 계시다.
인연있는 자만이 함께 할 수 있다는 신비한 지명스님 달마도를 당신 곁에 두시어 소망하시는 바를 꼭 성취하시기 바랍니다.
지명스님과 함께 상담을...
불교를 알고자 하시는 분이나 이유없이 고통스러운 분, 사업, 취업, 진학, 질병, 매매, 애정, 주변갈등등 남모르게 고민하는 인간사의 모든 장애를 친절하게 상담해 시원하게 풀어드립니다. (액자달마, 병풍달마)
각자의 근기따라 108가지의 다양한 달마도가 있으니 각기 자기와 맞는 달마도를 스님과 상담 후 인연 맺으시기 바랍니다.
상담 전화 02)2663-6655 010-4616-3335
서울시 강서구 방화 2동 달마사 지명 합장

과일의 왕 두리안
제일 맛이 좋은 시기에
수확하여 들여왔습니다.

두개 6.5KG 이상 55,000 원
한박스 14KG 이상 100,000 원
Sale!
주문하시면 즉시 택배로 배송되며
받아보실 때는 영하 40도로 급냉해 보관된
두리안이 먹기 좋은 상태로 해동이 되어 있습니다
인터넷에서 주문하셔도 됩니다. 한글로 두리안샵
www.durianshop.com
향다원
판매및 문의
불자가 운영합니다
대표전화 ☎ 031-882-1357/031-797-1357
Fax 031-881-1350 긴급전화 : 011-474-1345
입금구좌 : 농협 100023-56-156761(조명숙)